

## Milk Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **27**
- SRM **30.4**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.2 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.6 kg (62.1%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.7 kg (12.1%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.15 kg (2.6%)	68 %	1300
10 min				
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (6%)	55 %	985
10 min				

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	20 min	4.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	20 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	800 g	Gotowanie	20 min